

Zur Geschichte

Schiffbrücke 12 (ehemals VI. Quartier Nr. 15)

- 1851 war die Gaststätte Eigentum des Kornhändlers John Johnsen, der hier eine Kornhandlung betrieb und einen großen Kundenkreis von den Inseln und Halligen betreute. Damals war die Gaststätte bereits im Betrieb. Sein Sohn Peter Johnsen erlernte den Beruf des Schiffmaklers und Spediteurs in Hamburg und betrieb neben der Schiffmaklerei auch
- seit
- 1873 die Gaststätte im Sinne des Vaters weiter.
- 1883 verstarb der Gastwirt und Kornhändler John Johnsen im Alter von 63 Jahren
- 1900 In dieser Zeit heirateten Peter Johnsen und Jenny Johnsen, geborene Nissen vom Kerithof in der Hattstedter Marsch. Jenny Johnsen war in dieser Zeit Ihrem Ehemann eine gute Hilfe bei der Führung der Gaststätte
- 1915 verstarb Peter Johnsen im Ersten Weltkrieg. Seine Ehefrau führte die Gaststätte weiter. Aus dieser Zeit stammt auch der jetzige Name:
- „Tante Jenny“**
- welchen die Stammgäste anstelle „Johnsens Gaststätte“ benutzen. Als Sohn Peter – der Jüngste ihrer 6 Kinder – herangewachsen war, übernahm dieser 1945 die renommierte Gaststätte.
- 1951 verstarb Peter Johnsen an den Folgen einer Kriegsverletzung. Wieder musste die Witwe **„Tante Jenny“** einspringen und erhielt hierfür viel Unterstützung durch ihre Kinder Elisabeth und John.
- 1961 verstarb **„Tante Jenny“** – Jenny Johnsen, geborene Nissen. Ihre Tochter Elisabeth Boesen, geborene Johnsen, übernahm die Gaststätte und führte die Tradition in kluger Weise fort.
- 1969 gab die Urgroßmutter Frau Elisabeth Boesen, geborene Johnsen, schweren Herzens, jedoch mit dem Wunsch, sich aus der täglichen Arbeit heraus zu lösen, die Gaststätte auf. Das Haus ging in den Besitz des Nachbarn.
- 1997 wurde das Gebäude an der Schiffbrücke 12 nach mehrjährigem Leerstand von Thorsten Malorny wieder zu einer Gaststätte ausgebaut.
- 1999 bis 2006 führte Carsten Heyn die Gaststätte,
- seit
- 2006 führt der gelernte Gastronom Sergio die Gaststätte im guten Geist der alten Zeit fort...

Offene Weine 0,2 l

Weißweine

- 300 **Rheinhessen – Weißer Burgunder**
Qualitätswein, trocken, elegant, dezente Blume 4,20 €
- 301 **Rheinhessen**
Sybillenstein Kerner-Spätlese, lieblich,
gehaltvoll, süffig, anregend, mit gutem Säurespiel 4,20 €
- 302 **Riesling**
Qualitätswein, zarte Würze, pikante, rassige
Rieslingfrucht, mit feinen Zitrusaromen 4,30 €
- 303 **Pinot Grigio**
trocken, leicht und aromatisch, erinnert an Akazien..... 4,20 €
- 305 **Sauvignon Blanc**
Vin de pays d`Oc, trocken, fruchtig, ausgeprägte Art..... 4,50 €
- 306 **Chardonnay**
trocken, mit rebsortentypischem Duft und
Geschmack, aromatisch und frisch..... 4,30 €
- 313 **Austernfischer Deutscher Weißwein**
trocken, Cuvée aus Kerner und Silvanertrauben 5,90 €
- 311 **Weinschorle, weiß oder rot** 3,90 €

Roséwein

- 304 **Bardolino Chiaretto**
trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein 4,20 €

Rotweine

- 307 **Dornfelder-Qualitätswein**
trocken, delikate Frucht und ausgewogen 4,10 €
- 308 **Barbera Piemonte D.O.C**
trocken, frisch, angenehmes Bouquet 4,50 €
- 309 **Chianti**
trocken, vollmundig, sehr lebendig und frisch 4,30 €
- 310 **Lambrusco dell`Emilia I.G.T „Dolcezza“**
lieblicher Perlwein, fruchtiges Bouquet und süffig..... 3,90 €
- 312 **Primitivo di Manduria** 5,90 €

Flaschenweine 0,75l

Weißweine

- 400 **Rheinhessen – Weißer Burgunder, Qualitätswein**..... 17,90 €
- 401 **Rheinhessen – Weinheimer Sybillenstein** 17,90 €
- 402 **Riesling Qualitätswein** 17,90 €
- 403 **Pinot Grigio D.O.C** 17,90 €
- 405 **Sauvignon Blanc - Vin de pays d`Oc** 18,90 €
- 406 **Chardonnay - Vin de Pays d`Oc** 17,90 €
- 413 **Austernfischer Deutscher Weißwein, Cuvée**..... 19,90 €

Roséwein

- 404 **Bardolino Chiaretto D.O.C** 17,90 €

Rotweine

- 407 **Dornfelder-Qualitätswein**..... 17,90 €
- 408 **Barbera Piemonte D.O.C** 18,90 €
- 409 **Chianti Classico D.O.C** 17,90 €
- 410 **Lambrusco dell`Emilia I.G.T „Dolcezza“** 16,50 €
- 412 **Primitivo di Manduria** 19,90 €

Bei uns erhalten Sie auch Weine vom Fass -
weiß oder rot.